

Festin éternel

Recettes extravagantes



Lycée Bonaparte — Autun, 2024
Résidence « Artiste plasticien au Lycée »
sur une proposition de Fanny Maugey

Le festin éternel

Ce livre de recettes extravagantes est le fruit du travail mené pendant 1 semaine au Lycée Bonaparte d'Autun, auprès des élèves en 2e année DNMADÉ et des élèves de terminal option Arts Plastiques.

Le goût, les saveurs, les odeurs évoqués à l'occasion d'une dégustation d'aliments clairs et foncés, fades et corsés, ont formé une base de recherche. Nous avons découvert une série d'artistes et designers qui utilisent la nourriture dans leur pratique (Claes Oldenburg, Wolfgang Laib, F. G. Torres, Natacha Lesueur, Michel Journiac, Marc Bretillot, Hopla Studio...) Un atelier d'écriture a permis aux élèves de s'imaginer sous forme de plat, donnant lieu aux textes-devinettes qui accompagnent les recettes de cette édition.

L'exposition « Trait pour trait » au musée Denon (archéologie) a donné un écho aux dessins techniques et préparatoires réalisés par les élèves.

Les étudiants ont ensuite conçus un plat de fête, réalisé en matériaux de construction (plâtre, brique, carton, cyporex, mosaïque, cire etc.) en éléments naturels (lierre, mousse, cailloux etc.) ou de récupération, afin de créer leur propre sculpture.

Réalistes, abstraites, géométrique, inspirés de moments familiaux particuliers, chacun·e a pu s'exprimer avec son médium de prédilection.

Notre festin figé à jamais appelle à l'observation, la projection d'une narration, de saveurs. Il n'y aura ni mauvaises odeurs ni moisissure, seulement une forme de convivialité et de fête collective !

Fanny Maugey, plasticienne* intervenante.

*Plasticienne est la contraction de plasticienne et pâtissière, chocolatière, cuisinière.

Margot Ligonniere

Je suis coloré mais en gardant une touche de sobriété. Je pourrais avoir différents aspects mais je préfère être original. Mon caractère est acide mais peut être très doux. Selon les personnes avec qui je suis, je n'aurais pas le même rendu. Je fluctue comme la légèreté que je suis. J'ai un côté enfantin et très joyeux qui rappelle l'été, la saison où l'on me mange. Je suis un dessert que la majorité aime même si selon les goûts, on ne va pas bien s'entendre. Mes plusieurs paliers montrent mes différents caractères, je peux être doux, moelleux ou encore fondant. Je peux être sucré, mais je préfère être fruité avec les cœur rouges du jardin. J'aime avoir plusieurs aspects et plusieurs caractères.

Ramen ta mer !



Pour 2 personnes :

Prenez votre plus beau saladier pour ce divin repas et déposez du film à l'intérieur.

Étaler la pâte sur le film pour mettre en forme le récipient.

Laissez refroidir environ 2h pour démouler en toute simplicité.

Sortez la pâte dure et faite un disque en carton pour renforcer la structure, puis couler le bouillon dessus.

Découpez en grande quantité des nouilles maritimes puis imbibe-les dans le bouillon.

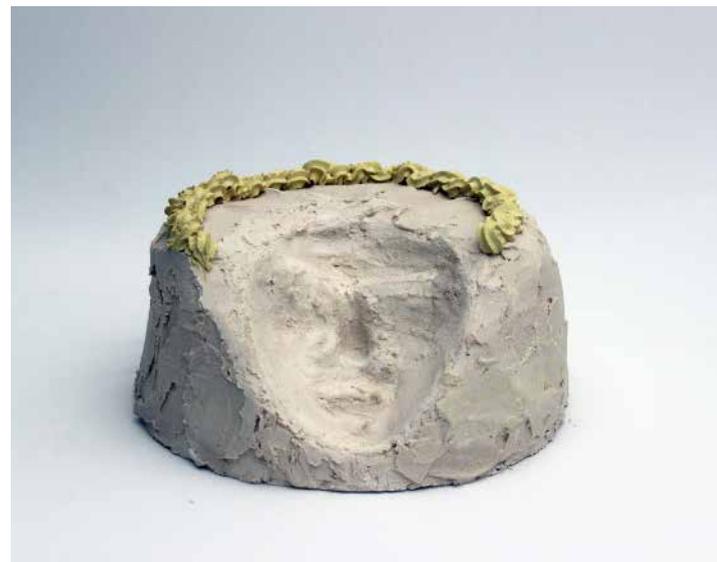
Déposez les nouilles généreusement dans le récipient, afin qu'elles débordent du plat

Mettez des épices de la mer qui permettent d'équilibrer les saveurs. Badigeonnez d'écumes les pâtes pour les rendre appétissantes.

Prenez vos meilleures paires de baguettes et savourez !

Laissez vous emporter par la douceur de l'océan.

J'aime mon lit, m'entoure de ma couette et mon cœur caché révèle un trésor plein de couleurs. Je danse entre terre et mer, une symphonie de textures, où la fraîcheur de l'océan se marie avec ma couverture. En fonction de mon cœur je peux être umami. Je suis d'origine lointaine où des saveurs sont tissées dans chaque bouchée. Comme un voyage mystique à travers le temps et les traditions, un mélange d'orient et d'occident qui s'entrelace comme des danseurs gracieux, ce qui transcende les frontières du palais.



Pour 6 personnes :

Préchauffez votre four à 486°C, ou jusqu'à ce que votre four soit prêt à rivaliser avec le soleil en plein été. Dans un saladier, mélangez avec une énergie dignement déployée, 3 pots de plâtre avec du sucre et une pincée de sel. Dans un cul-de-poule, battez 3 œufs, avec du beurre fondu et 6 pots d'eau. Ajoutez des zestes de citron amer. Hâchez finement les anchois marinés, parce que dans ce gâteau, on aime les surprises salées. Incorporez petit à petit le mélange de plâtre, sucre et sel dans la préparation précédente. N'oubliez pas d'ajouter les anchois marinés, petite touche iodée qui fait toute la différence. Enfournez le gâteau dans votre four en colère, et croisez les doigts pour qu'il survive pendant 30-35 minutes, où jusqu'à ce qu'il soit doré à souhait. Une fois cuit, démoulez-le avec la délicatesse d'un ninja et laissez-le refroidir complètement sur une grille, parce que même un gâteau bizarre mérite un peu de respect.

Une tradition familiale, qui voit une personne chère dédicacer l'événement en offrant à un proche la chance inestimable de plonger tête la première dans le gâteau d'anniversaire, démonstration d'affection hilarante et mémorable.

Je suis un plat qui aime se prélasser longtemps, dans un bain à remous. Je n'ai pas beaucoup de couleur, juste une qui tranche du tout au tout. Elle fait penser au coucher de soleil, cette couleur tout en longueur que l'on transforme en rondelle. Il y en a une autre bien que plus discrète et timide, qui est douce pour les yeux, mais follement agréable pour notre odorat en nous faisant voyager à travers les régions indiennes. Mon bain est d'une blancheur innocente et délicate, qui pourtant vient d'un fruit qui ne se laisse pas faire, qui a la couleur de l'écorce d'un arbre majestueux. Pour apporter de la légèreté, on m'ajoute le liquide transparent qui recouvre le monde et lui apporte la vie. Je suis composé de petites îles qui flottent dans mon bain blanc bien qu'elles soient interdites à certains endroits, elles en restent délicieuses. Je n'ai pas de saison pour être dégusté, mais le plus favorable reste une ambiance chaleureuse.



Pour 6 personnes :

Séparez la mousse des branches et des cailloux.

Dans un grand bol, fouettez la mousse avec le sucre et quelques cailloux, jusqu'à ce que le mélange devienne verdâtre.

Ajoutez l'extrait de branche et le beurre fondu (au micro-ondes par exemple), continuez à fouetter 30 secondes.

Tamisez alors la farine de châtaigne et la levure, que vous incorporez au mélange précédent

Battez les cailloux en neige avec une pincée de lierre, et ajoutez-les délicatement au mélange précédent pour obtenir une pâte bien bossue. Disposez dans un seau beurré de 15 à 20 cm de diamètre et faites cuire pendant 3 lunes à 380°C .

Laissez refroidir pendant l'éclipse, vous pourrez alors napper de confiture de gravier ou de plâtre à tartiner.

Ce gâteau a été inventé par un ermite qui vivait à l'intérieur d'une grande forêt du Morvan. Il le créa après une très longue marche, où il rencontra des voyageurs égarés qui avaient faim.

J'aime attirer l'attention en me déguisant et en arborant différentes coiffes. En fonction de celles-ci, je suis sucré, acidulé ou bien floral. Je peux être original ou classique, sobre ou coloré. En dessous de ma coiffe, je suis tout en rondeurs, souvent gourmand en chocolat. Je suis délicat, parfois amer, je me marie pourtant bien avec tous les fruits. Pour obtenir mon moelleux, j'ai dû aller bronzer au four avant d'arborer ma tenue d'apparat. J'en deviens aérien mais pas arriéré en goût. Je peux cacher une surprise en mon cœur, surprise pouvant ravir ... ou pas.



Pour 18 personnes :

Pour votre rôti, il vous faudra tout votre dimanche après-midi, 30 minutes et une belle pièce de mamoussou d'environ 8 kg achetée chez le mamoussier le matin même.

Préchauffer le four à 200 °C. Placez le rôti bien ficelé dans un plat. Ajoutez une feuille de gypse et un filet d'huile d'amour. Enfouissez 15 minutes. Pendant ce temps, boire un verre avec papi et mamie et préparez vos pommes duchesses plâtrées et les faire rôtir au soleil. Dans un cuiseur potié, installez vos hargilcots du jardin et vos patates granites bien à plat. Les faire cuire à 1020°C pendant 17 minutes. Sortez votre rôti, salez et poivrez le avec le cœur. Une fois le tout bien cuit, prenez le plus beau plat de mamie et, au centre, disposez votre rôti et ajoutez-y son jus d'amour, les hargilcots, les pommes duchesses plâtrées et les patates granites. Maintenant, asseyez-vous vers votre tonton préféré, écoutez ses histoires, profitez de son humour et dégustez votre rôti durant de longues heures arrosées de multiples verres de vins. Vous trouverez ainsi le bonheur.

Je suis un légume aux formes variées. Dans les champs, je suis cultivé. Ma chair est tendre et ma saveur est douce. Dans de nombreux plats, je me glisse avec ruse. Je peux être grillée, rôtie ou bouillie. Ma texture change, mais je reste appétissante. En frites, en purée ou en soupe. Polyvalente, je te régale. Certains me préfèrent en robe des champs. D'autres me dégustent en gratin gourmand. Qu'importe comment tu me cuisines. Je suis toujours délicieuse, c'est certain. J'apporte de la chaleur et de la convivialité, appréciée de tous les côtés. Que tu me préfères salée, épicée ou douce. J'ajoute de la saveur et de la consistance. Je suis un aliment de choix dans toutes les circonstances. Je peux être ton amie comme ton ennemie. Parfois mortelle si je suis bien utilisée. Prenez garde lorsque vous me consommez !



Pour 6 personnes :

Dans un bol, mélangez du platre en poudre, le sucre de rocher et le sel de fée.

Dans un cul de poule, délayez la levure de bouda dans l'eau de la rosée du matin.

Puis ajoutez le platre, pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Sur un plan de travail patriné, étale la pâte en forme de rectangle.

Place de la mousse, des feuilles, des branches pour un peu de fraîcheur au centre du rectangle et replie les côtés de la pâte pour l'envelopper. Pour un peu de croquant des visses, des boulons, des rondelles. Et pour les plus gourmands du tissu, du cuire, de la toile pour un côté onctueux.

Préchauffez le four à 200°C.

Sur un plan de travail patriné, étale la pâte en forme de triangle et roule-la pour former les croissants.

Place les croissants sur une plaque de cuisson et laissez-les reposer pendant 30 minutes.

Je suis cultivée en été et aime dorer au soleil pour mûrir. J'implique plusieurs couleurs, avec des goûts différents jouant entre des côtés sucrés et salés. Je peux avoir un côté juteux. Je peux être de forme ronde, ovale et terminer en quartiers ou encore en petits cubes. En associant les différentes couleurs je peux obtenir des mélanges atypiques. Je suis souvent mélangée avec des éléments qui paraissent assez durs ou au contraire très crémeux. On m'assaisonne pour me rendre encore meilleure. Visuellement je parais assez douce et très lisse. Je prends soin de moi toute l'année et apparais sous mon meilleur jour à la période estivale. Quand je suis dégustée, on me confond souvent entre deux catégories.



Pour 6 personnes :

Pour ce délicieux goûter commencez par confectionner une brique réfractaire et placez-la au four pendant 24h à 1500°C. En attendant que le biscuit dore, préparez vos merveilleuses gelées de fruits.

Prenez un saladier et mélangez deux verres d'eau et deux verres de plâtre.

Disposez votre préparation dans différents verres, ajoutez la peinture parfumée aux fruits, laissez-les reposer durant 24 h. Préparez un savoureux glaçage en mélangeant le contenant de deux saladiers de plâtre et un saladier d'eau.

Ajoutez deux cuillères à soupe de peinture bleue et mélangez pour obtenir cette jolie couleur mer.

Recouvrez la brique du sublime glaçage à l'aide d'une spatule en laissant bien déborder pour obtenir ce côté généreux puis terminez en ajoutant vos disques de gelées en forme d'écailles. Laissez reposer au frais pendant 2h puis faites-le déguster à vos enfants en les laissant apprécier ces nouvelles saveurs de fruits.

On peut me manger et me boire, nature ou transformée. De petite taille, lorsque l'on m'enlève de mon habitat on doit me conserver au frais pour que je puisse garder ma jolie couleur, ma forme de goutte et mes petits boutons. On peut m'utiliser en pâtisserie, mon goût est sucré et acide mais mélangé à des produits laitier je m'adoucie. Avant de grandir je suis munie de jolis pétales. Je vis au sol ou dans un trou en poterie. Figurant dans de nombreux dessins animés je suis encore très appréciée des enfants.



Pour 4 personnes :

Pour la préparation du roquefort coupez dans le ciporex un cercle d'environ 24 cm de diamètre, ensuite à l'aide d'une mousse alvéolée appliquez de la peinture bleue / verte pour donner du goût.

Déposez y des boules de mozzarella préalablement formées à l'aide de terre, colorer, laisser sécher deux jours pour garder le coulant du fromage. Couler le plâtre dans un seau de 24 cm de diamètre, laissez fermenter jusqu'à la formation d'un brie. Tremper le gouda dans la cire puis laissez sécher, une fois sec disposez sur le brie.

Couler le plâtre dans un récipient d'environ 18 cm de diamètre, laissez fermenter jusqu'à la formation d'un comté. Préparez une mousse de fromage blanc en mélangeant du plâtre et de l'eau, ajoutez l'herbe du jardin puis pochez sur le gouda pour ensuite mettre le comté dessus.

Une fois formé, positionnez l'emmental sur le dessus grâce à de l'argile puis colorez en jaune pour donner du goût.

Élia Deprince

Je suis craquante, utilisée principalement dans des préparations sucrées. On peut me mixer de différentes manières. Petite, nous sommes extrêmement nombreuses. On peut me manier sous différentes structures. Je suis verte et pas nette, j'ai des imperfections. On peut me torrifier, liquide ou en morceaux, c'est moi qui décide. J'aime discuter avec des fraises bien juteuses et rafraichissantes l'été. Par contre, l'hiver est long car je me sens seule. Je ne suis pas certaine de faire l'unanimité mais certaines personnes me dévorent.

Pistache

Cokeiooo



Pour 10 personnes :

Utilisez des chutes de mousses de même épaisseur et de même densité pour que la pâte soit bien compacte. Coupez des rectangles de différentes tailles, les assembler à l'aide de caramel foncé afin d'obtenir une forme ronde. Pour une texture croustillante, fabriquez un plâtre liquide garnit de pépites de chocolats, et en recouvrir la surface. Veillez à recouvrir tous les morceaux de mousses. Patientez le temps du séchage et enfournez. Cuire à 180°C pendant 20 minutes dans un four d'un mètre de diamètre.

Je suis croquant à l'extérieur, mais moelleux à l'intérieur grâce à mes goûts variés. Ma forme ne change pas ou très rarement, elle reste tout en rondeur telle une boule de douceur. Mes couleurs attirent l'œil, pour me différencier de toute les pâtisseries qui m'entourent. Un seul comme moi ne suffirait pas pour être réput. Je suis comme plusieurs bouchées et chacune nous fait voyager a travers les goûts du monde. On me trouve principalement sous forme sucrée, mais pour certaines occasions je peut être salé ou pimenté. Ma préparation demande du temps, de la patience ainsi qu'une certaine maîtrise. Je suis le défi de tout pâtissier amateur ou professionnel.



Pour 1000 personnes :

Pour réaliser cette pièce montée, il vous faudra d'abord réaliser 3 génoises en carton. Versez du plâtre et de la colle chaude avec du sucre dans un saladier et fouettez le mélange jusqu'à ce que la préparation triple de volume. Ajoutez ensuite l'arôme naturel de rose. Tamisez des rayons de soleil, tout en mélangeant délicatement à l'aide d'une branche magique. Votre préparation doit être lisse. Enfourez 30 min pendant le solstice d'été. Le dessus doit être violet et l'intérieur complètement dégoulinant. Pour garnir votre gâteau, vous pouvez réaliser une confiture à base de litchi.

Broyer de jolis litchis au robot pour l'embellir. Faites fondre la glace polaire au bain-marie et ajoutez la aux fruits. Après avoir monté votre gâteau, il faudra le recouvrir d'une pâte à sucre à la lavande.

Pour la décoration, cueillir des fleurs de diverses variétés de chocolat et capturez des papillons en sucre.

Je suis un plat varié et peut être composée de petits comme de grands éléments bien souvent très colorés avec des ingrédients qui peuvent venir de la terre, d'arbres et de la mer. Je suis souvent dégustée dans des périodes chaudes, j'apporte de la légèreté à l'estomac et favorise la digestion. Je peux être mangée en entrée, en plat ou en dessert. Mon goût peut être salé avec quelques touches d'amertume ou sucré. Ma texture est bien souvent croquante, mais aussi molle et juteuse.



Pour 4 personnes

Tout d'abord coupez de fines tranches de rondin de pain, passez-les toutes au grille-pain ou dans une poêle chaude avec de l'huile. Laissez reposer afin qu'elles refroidissent.

Munissez-vous d'un bloc de mousse de la dimension des tranches de rondin de pain. Utilisez un couteau d'office et taillez une forme de canapé puis réservez.

Prenez un volume d'eau pour un demi volume de plâtre et mélangez le tout, une fois la texture homogène trempez le canapé, réservez et laissez reposer quelques instants.

Puis déposez le canapé sur la tranche de rondin de pain.

Vous pouvez ajouter quelques décorations comme par exemple un peu de mousse ou d'herbe, de la mosaïque concassée et torréfiée.

Maintenant que c'est prêt vous pouvez vous régaler en dégustant un magnifique canapé canapé.

Bon appétit.

Lisa Lagermette



De ma naissance à cet air trouble,
 Je me répands au cours des âges
 Je suis cette saveur au pouvoir envoûtant.
 Celle qui vous pousse à reprendre une part
 Car au fond de vous vous savez que rien ne peut me résister.
 Celle qui vous accompagne au quotidien ?
 Je ne me restreins pas à un simple territoire
 C'est sur l'ensemble de la terre qui me connaît.
 Sous de multiples formes j'existe,
 Des entrées aux desserts je régale chacun.e.s.
 Pour certains le sel est mon ennemi,
 Pour d'autre mon allier,
 La vérité est que je ne vous donnerai point de réponse.
 Je me marie tout aussi bien avec des viandes,
 Qu'en compagnie d'œufs et de farine.
 De petites créatures ailées,
 Récoltent l'une de mes formes au cœur des fleurs.
 L'Homme peut m'extraire de betterave,
 La réalité est que je proviens de divers horizons.

Sucre et ses malices

Gabriel Heitz



Je suis la plupart du temps grand, majestueux. Je me fais
 apprivoiser, je comprends les êtres humains et leurs vœux. Je suis
 doté d'une élégance hors du commun lorsque je me sers de mes
 quatre pattes pour me déplacer sur mon chemin. Mon corps
 est doté d'une grande musculature qui me sert à me dépenser
 tout au long de ma vie. Mais une fois mes muscles épuisés, les
 humains ne sont plus de mon côté. Ils m'emmènent en enfer,
 dans une grande cage en fer, qui servira à mettre fin à mes jours,
 et plus jamais pour les humains je ne ressentirai de l'amour.

Cheval

Mathis Balmont

Je suis née dans une grande usine en même temps que des milliers de mes sœurs d'un assemblage de produit tous plus chimiques les uns que les autres. D'un tas de conservateurs d'additifs, d'arômes tout sauf naturels et surtout de beaucoup de sucre. On nous a alors chacune versé dans une belle boîte de métal rouge au nom trompeur qui pourrait suggérer que nous soyons bonnes pour la santé. Nous avons alors été envoyées par camion puis par bateau aux quatre coins du monde grâce à une impressionnante chaîne logistique, tout ça pour que je finisse ma route dans les rayons de la petite supérette d'une ville perdue ou certains sont prêts à déboursé une fortune pour pouvoir me goûter.

Des conseils pour me déguster ? De préférence le plus frais possible et à la suite d'une longue et difficile journée.



Louise MARION



Je suis parfois acide parfois sucrée, fondante ou croquante. J'aime l'été et les vergers ensoleillés. Je crains le froid et les gelées printanières. On aime me manger depuis l'arbre ou en clafoutis. Je ravise la plupart des gens. Je suis difficile à vivre et me conserve peu, j'ai beaucoup d'exigences pour me développer. Lorsque je suis rouge bien foncé c'est là qu'il faut me manger. Pour me ramasser il faut juste me détacher délicatement de la branche et me mettre dans son panier. Je suis un fruit qui aime la compagnie et je me tiens souvent par deux. C'est à ce moment qu'on décide de me faire boucle d'oreille. Ma cueillette ravit les saisonniers qui me ramassent sous le soleil d'été. Mais attention aux vêtements je tache telle une goutte de sang. Sans vouloir me vanter je reste le meilleur fruit d'été et je vous remercie de m'avoir écoutée.

Hermione KIEFFER.



*Je viens des confins de l'Amérique,
Rapporté en Europe par les colons
Au départ chaud et amer,
Boisson privilège de la noblesse,
Puis progressivement transformé,
Sucré,
Aromatisé...
Orange, caramel ou praliné.
En tablette... Douce attention.
Au coin du feu... Réconfortant.
Gâteau, muffin, tarte ou macarons.
Je suis bon pour la santé
Lorsque je suis très corsé.
Mais c'est toujours un plaisir
De me déguster.*



Les coquetteries des planètes. Travail collectif de :

Manon Bisceglia

Imagine un petit bout de nature qui se cache dans nos assiettes, prêt à réveiller nos papilles avec une intensité surprenante. Je suis cet intrépide compagnon culinaire, d'une couleur vibrante et d'une forme si caractéristique. Je suis capable de transformer un plat ordinaire en une expérience gustative inoubliable.

Ma présence discrète peut être trompeuse, car dès que j'entre en contact avec tes papilles, je déclenche une sensation de chaleur qui se propage rapidement. C'est comme si un feu dansait dans ta bouche, éveillant tous tes sens et te rappelant que la vie est pleine de surprises.

Alors la prochaine fois que tu dégustes un plat qui te fait grimacer ou qui te fait sentir une chaleur intense, souviens-toi de moi !

Piment

Lilou Dieu

Je possède 2 couleurs. La première fait penser à l'amour qui court dans les rues. Je suis rose. La deuxième fait penser aux enfants, au soleil, quelle merveille. Et pourtant, quand on me voit, on ne veut pas de moi... Pourquoi ? Maman, pourquoi ne suis-je pas aussi fort que mes mentors ? On ne m'offre que des torts... Toi, maman, tu es forte. Quand on t'attaque, tu ne manques pas de tact et tu attaques en piquant et en riant. Mais si les gens s'arrêtaient et me regardaient, ils sauraient que mon physique est unique.

À l'intérieur, la blancheur associée à la douceur. Je suis blanc. Je suis unique, comme mon physique, lorsqu'on parle de moi, c'est au nom d'une légende. En Chine, là où tout était en ruine, la légende à apporter espoir et devoir.

Mon animal fétiche crache du feu, moi, est-ce que je peux ? Mon animal fétiche peut voler, est-ce que je peux essayer ?

Je t'envie tellement, tu es si majestueux et gracieux. Je veux être comme toi, mon roi, mon moi.

Fruit durdragon

Carla Augoyard

Je suis un petit fruit jaune qui repose sur le plan de travail. Ma peau est rugueuse et renferme une fraîcheur unique, et quand on me presse, un liquide acidulé jaillit de moi. Je suis un compagnon indispensable pour agrémenter vos plats et vos boissons d'une note vive et piquante. Mon parfum envoûtant embaume la pièce, j'apporte une touche de fraîcheur et d'énergie à chaque instant. Ma chair humble et discrète est pourtant le secret de bien des recettes réussies et des moments de convivialité partagés.

Citron

Victoire Cliquet



*Au détour d'une route sinueuse,
Au fin fond d'une vallée boisée, entourée par d'immenses
montagnes enneigées, se trouve, là en lisière de forêt, une
bâtisse.
C'est ici que j'ai vu le jour, par une soirée de grand froid, entre
ses planches de bois, dans ce petit châlet de Haute-Savoie.
J'ai été conçue et imaginée pour vous réconforter après une
journée où le froid vous a anesthésié.
Onctueuse, je dois toute ma saveur à une spécialité purement
savoyarde : le reblochon.
Je suis aussi composée de plusieurs aliments notamment
d'un féculent. Enfin aujourd'hui je suis pour beaucoup une
spécialité montagnarde incontournable.*

Gabrielle Lassalle



*On vient me chercher à la ferme auprès des animaux. Je
peux prendre n'importe quelle forme lors de mon arrivée.
La plupart du temps j'accompagne les plats au fromage
mais on peut aussi me manger juste avant un repas lors des
moments conviviaux et chaleureux. Surtout pendant l'hiver
ou sur les terrasses en été. Je suis plutôt de couleur rosée mais
je varie entre le clair ou le foncé selon mon état souhaité.*

Coralie Sotty



Je suis...

*Dans la terre sombre, je suis un trésor caché
Sous le manteau brun, je suis un secret bien gardé.
Je dors en silence, née dans les racines
Je me prénomme Charlotte, Annabelle ou Amandine.
Friture dorée ou purée velouté
Dans l'ombre de la terre, ma magie est sculptée
Je me décline sous de multiples formes
Cuite au four, à la poêle ou même frite
Je suis aimée par les grands et les petits
De mars à avril on me plante.
Très résistante à toutes les cultures, je m'adapte
D'origine populaire,
Je suis peu chère.
Tranché en cube, en rondelle, en bâtonnet ou écrasée
En Europe, au Moyen-Âge, je suis ramenée
Base de l'alimentation,
Je sauve de la famine des populations
Je ne suis ni un fruit, ni un légume
J'appartiens aux féculés.*

Pomme de terre

Éléonore Stork

Tous les soirs, les enfants me regardent avec envie et me réclament auprès de leurs parents. Si je suis autant désirée, c'est peut-être dû à mon odeur savoureuse et mon goût succulent. On me retrouve souvent congelée, au fond des rayons, mon endroit préféré reste près de la chaleur. Je m'étale pour me reposer, je me laisse souvent dorer. Mon entourage me décrit comme chaleureuse et gourmande. D'apparence rougeâtre, je suis très enviée, grâce à ma couverture coulante. Mon corps est adapté à aux saisons chaudes, où règnent la joyeuseté et le bon temps ! La chaleur de mon corps fait fondre mes compagnons les champignons ou mes voisines les tomates. J'accompagne les bons moments entre amis ou les soirées seul devant la télé.

Pizza



RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ




RÉGION ACADÉMIQUE
BOURGOGNE-
FRANCHE-COMTÉ
*Liberté
Égalité
Fraternité*

Délégation régionale académique
à l'éducation artistique
et culturelle