

# chaire artistique internationale

## arts, sociétés et mutations contemporaines

### Workshop avec Elia Nurvista Workshop culinaire

Titre : **'Un-taken for Granted' Cooking Workshop**

Nombre de participants : 15-20 étudiants

Durée : 3 jours (environ 6 heures/jour)

Equipement : Ustensiles de cuisine, 3-4 poêles, armoires, etc.

Langue pour ce workshop : **anglais**



### Premier jour

Réunion des participants au début du workshop pour expliquer brièvement le projet de recherche sur l'huile de palme et la complexité de son économie.

Ensuite les participants seront répartis en 3-5 groupes et chaque groupe pourra choisir une recette la plus simple (ou possibilité de proposition par l'artiste entre 5 listes de recettes à cuisiner en groupe avec un système de loterie). Après cela, chaque groupe fera sa liste de courses avant d'aller en magasins et acheter les ingrédients nécessaires à l'élaboration de leur recette.

Menu potentiel (sera mis à jour prochainement) :

- A. Soupe/salade
- B. Pâtes au poisson (non végétarien)
- C. Riz au curry de légumes (végétarien)
- D. Tarte aux pommes avec de la glace
- E. Gâteau au chocolat

Le premier jour consistera à faire les courses, à cuisiner et à manger ensemble, à partager l'expérience vécue lors des courses et à y réfléchir brièvement.

Programme :

- 10.00 - 11.00 : brève explication et séparation des groupes
- 11.00 - 12.30 : achats
- 12.30 - 14.00 : cuisine et préparation
- 14.00 - 16.00 : repas et discussion
- 16.00 - 17.00 : nettoyage

### **Deuxième jour**

La journée va débuter par la lecture d'un chapitre sur la consommation. (l'artiste choisira quelques courts chapitres en rapport avec ce sujet) puis lecture collective pendant environ 30-60 minutes dans un lieu spécifique. Ensuite, discussion sur les ingrédients et réflexion sur la journée précédente avant la pause déjeuner.

Après la pause, les étudiants auront une tâche simple, qui peut être effectuée individuellement ou en binôme.

Tâche : Faire une brève recherche et écrire sur les ingrédients problématiques qui peuvent être trouvés dans le menu de la veille (ou selon ce que vous trouvez au supermarché, soit simplement dans les produits de votre consommation quotidienne) et recréer le menu sans les ingrédients problématiques. Après cela, partage collectif sur les recherches effectuées, puis essayer d'organiser la logistique pour faire les courses et cuisiner.

Programme :

- 11.00 - 12.30 : lecture et discussion
- 12.30 - 14.00 : pause déjeuner
- 14.00 - 16.00 : recherche et discussion
- 16.00 - 17.00 : récréation du menu

### **Troisième jour**

Refaire les recettes en remplaçant certains ingrédients sur la base des recherches réalisées la veille, faire une présentation du nouveau plat et partage avec des étudiants, qui n'auront pas suivi le workshop (à inviter).

La partie repas sera ouverte aux autres étudiants, enseignants, et membres du personnel de l'école.

Programme :

11.00 - 11.45 : Rencontre et explication succincte sur les plats

11.45 - 12.30 : Shopping

12.30 - 14.00 : Préparation et cuisine

14.00 - 15.30 : Partage de repas et réflexion

15.30 - 16.30 : Nettoyage et clôture.

**NB : Workshop à Saint-Nazaire (2 jours)**