

## MUSIQUE ET GASTRONOMIE

### LE BAROQUE, UNE HISTOIRE DE GOÛT(S)



Dans le cadre du festival Mars en Baroque, Concerto Soave organise des banquets préparés par des grands chefs, scénarisés et mis en musique : les œuvres culinaires originales.

Durant l'année scolaire 2014/2015 à destination des lycéens autour de la musique, de la cuisine et du design, un projet a été réalisé avec le **Lycée Denis Diderot** (Marseille 13e), classe de 1ère Bac Sciences et Technologies du Design et Arts Appliqués, les élèves de Bac général – option facultative Musique\*, et le **Lycée Agricole d'Aix Valabre** (Gardanne), classe de Seconde générale - option Hippologie\*\*. Il s'agissait d'une action autour du lien synesthésique entre le goût et la musique. Grâce à des ateliers pédagogiques et de pratique artistique en amont, les lycéens ont recréé au restaurant du chef Emmanuel Perrodin le Relais 50 un banquet baroque autour d'une thématique musicale et visuelle, digne des réceptions à la cour de Louis XIV. Dans la lignée de la volonté transdisciplinaire du festival, cette action se situe aux confluences de la musique, de la cuisine et des arts appliqués : entendre, manger et voir.

## Étapes

- Temps 1 : Atelier littéraire/musique/chant, en classe.

Chaque classe réalise un travail de recherche et d'expérimentation avec ses professeurs. Lycée Valabre : ateliers de littérature autour de la gastronomie et de la musique au XVIIe siècle. Lycée Denis Diderot : ateliers musique et chant avec une intervenante du lycée et recherche autour des arts décoratifs de l'époque baroque avec les professeurs.

- Temps 2 : Conférence de Michel Portos, chef du restaurant Le Malthazar à Marseille, et auteur du livre « Un dîner en musique, 30 recettes pour les mélomanes » et mini-concert de musique baroque avec le trio L'indiscrète.

- Temps 3 : Atelier d'écoute musicale et de sensibilisation aux instruments et à la musique baroque, sous la forme alternée de lecture de partitions puis d'œuvres commentées.

- Temps 4 : Atelier de spécialité design / cuisine : Repérage des lieux. Mesures, échantillonnages, mise en forme de projets de groupe sur la customisation des lieux pour recréer une ambiance baroque. Atelier cuisine en ½ groupe (2x2h). Avec Emmanuel Perrodin : Revisiter des recettes de l'époque baroque, et aiguiser une connivence secrète entre l'oreille et le palais en faisant renaître des plats et des saveurs oubliées.

- Temps 5 : Réalisation d'un banquet au restaurant le Relais 50, dans le cadre du Parcours Gourmand du festival Mars en Baroque, le 23 mars 2015 à 20h – sur invitation. A 20h, embarquement immédiat dans l'ère baroque, pour un voyage gourmand, sonore et visuel, avec des jeunes et talentueux cuisiniers, des jeunes créateurs et le trio L'Indiscrète.

[http://tv.regionpaca.fr/index.php/page/video/530\\_Webhebdo-n271-03-avril-2015/seek/158](http://tv.regionpaca.fr/index.php/page/video/530_Webhebdo-n271-03-avril-2015/seek/158)