

Quand la cuisine enseigne : la cantine du lycée, un lieu d'apprentissage vivant

Au lycée Jacques-Prévert, la cantine scolaire n'est pas seulement un lieu où l'on se ressource : c'est aussi un espace d'apprentissage à part entière, où la gastronomie devient un outil d'éducation. La décoration qui accompagne chaque évènement, soigneusement pensée et réalisée par la cheffe, contribue elle aussi à créer un environnement immersif où les élèves apprennent par l'expérience.



Chaque mois ou presque, la cheffe Virginie BOUTTIER et l'ensemble de l'équipe cuisine préparent un repas thématique en lien avec un évènement particulier. En octobre, par exemple, un menu entièrement décliné en rose a été élaboré pour soutenir l'action « Octobre rose ».



Pain à hamburger rose aux céréales, œufs délicatement teints en rose après une nuit d'immersion dans du jus de betterave, pommes colorées naturellement grâce au jus de cassis, ... La plupart des plats, préparés sans aucun colorant artificiel, étaient à la fois savoureux et visuellement marquants. Elles s'accompagnaient d'une affiche informative conçue par la cheffe. En découvrant leur assiette, les élèves comprenaient ainsi qu'il s'agissait du mois dédié à la prévention du cancer du sein. Grâce à cette approche créative et sensorielle, le symbole du ruban rose s'ancre durablement dans leur mémoire — preuve que la gastronomie peut parfois transmettre un message plus efficacement qu'un cours magistral.



En novembre, la cantine a mis à l'honneur les produits locaux et biologiques, en pleine saison de récolte. À l'heure du déjeuner, elle est alors devenue un véritable lieu d'éducation. Vianney Grasset, animateur de l'association partenaire GAB Île-de-France, créée en 1988, était présent pour sensibiliser les élèves. Cette association œuvre au développement de l'agriculture biologique en Île-de-France : elle accompagne les agriculteurs engagés dans le bio et mène des actions de formation et de sensibilisation aux enjeux écologiques des territoires.

À cette occasion, Monsieur Grasset tenait un stand dédié à la promotion de la consommation de produits locaux et de saison.



Ses activités ludiques — devinettes gustatives, découverte de légumes méconnus, jeux de cartes autour des terroirs — ont suscité la curiosité des élèves. Ceux-ci venaient librement échanger, poser des questions, goûter, comparer, se tromper, découvrir. L'apprentissage se faisait dans une ambiance ouverte, vivante et conviviale.



Les menus du jour, entièrement composés de produits locaux et de saison, reflétaient cette démarche éducative. Les plats créatifs, conceptualisés par la cheffe, étaient volontairement peu assaisonnés afin de mettre en valeur la saveur authentique des légumes et des viandes, cueillis ou récoltés à maturité. La cheffe tenait également à montrer que la belle couleur dorée ou les teintes vives des préparations viennent exclusivement des légumes eux-mêmes, sans ajout de colorants : la nature suffit à offrir des couleurs riches et appétissantes.



À travers cette cuisine simple et vraie, la cheffe souhaitait démontrer qu'avec des produits frais, il est possible de préparer facilement des plats délicieux, sains, économiques et plus respectueux de l'environnement grâce à la réduction des distances de transport. Une invitation à redécouvrir le goût du naturel... et à repenser nos habitudes alimentaires.

En cette fin d'année 2025, l'équipe de la cantine nous a une nouvelle fois préparé un festin convivial pour clôturer l'année et souhaite à tous une très belle année 2026 !

