

**Charolles**

# L'exposition "Festin éternel" des lycéens de Wittmer, un régal

Dans le cadre d'un projet artistique, des élèves de 1<sup>er</sup> bac pro du lycée Wittmer ont réalisé un "festin" composé de préparations non comestibles à partir de matériaux bruts ou naturels.

**A**u centre de documentation et d'information (CDI) du lycée Wittmer trône une grande table garnie de fausses pâtisseries. Elle présente le "Festin éternel", production finale du travail réalisé par les lycéens de la classe de 1<sup>er</sup> bac pro Accompagnement, soins et services à la personne (ASSP)

avec le concours de l'artiste Fanny Maugey, accueillie en résidence dans l'établissement charollais.

**Sensibiliser aux goûts, saveurs et odeurs**

Accompagné par l'association Hors limites et financé par le conseil régional dans le cadre du dispositif "Artistes plasticiens au lycée", ce projet qui s'est construit durant une semaine a mené les lycéens à réaliser des préparations non comestibles mais



Lors de l'inauguration du "Festin éternel". Photo Laurence Rivat

remplies d'originalité à partir de matériaux bruts ou naturels.

« Que cette parenthèse hors norme puisse vous rappeler que la vie a des saveurs inconnues mais délicieuses et qu'il suffit de s'y aventurer », soulignait l'artiste Fanny Maugey lors du vernissage de l'exposition. « L'idée est de sensibiliser, étape par étape, les élèves aux goûts, aux saveurs, aux odeurs, avec des matériaux de construction : dégustation à l'aveugle d'ali-

ments un peu déconcertants, du plus fade au plus corsé pour éduquer son palais, développement du vocabulaire spécifique, expression orale, écriture, présentation d'artistes et de designers travaillant avec le matériau alimentaire, un parcours nécessaire avant de passer à la création de préparations avec des matériaux Beaux-Arts, plâtre, brique réfractaire, béton cellulaire Siporex et avec des gestes issus de la pâtisserie », a expliqué l'artiste qui se définit comme

"plasticienne", néologisme évoquant son statut de plasticienne et sa formation initiale en pâtisserie chocolaterie.

**Des élèves enthousiastes et créatifs**

« J'ai été impressionnée par l'engagement, l'enthousiasme et la créativité de nos lycéens. L'utilisation du trompe-l'œil dans la création des pâtisseries éternelles est une approche de l'art inédite », remarquait Nadège Demont-Poyet, professeure d'arts ap-

pliqués. « Un travail sur les odeurs, les couleurs très intéressant pour des élèves qui s'orientent sur l'accompagnement à la personne. Ils seront amenés à assister des personnes dans leur alimentation pour éviter la dénutrition, en faisant du repas un moment convivial, avec des plats bien présentés qui donnent envie de manger », complétait Maryline Capitaine, professeure d'enseignement professionnel.

● Laurence Rivat (CLP)