

Repas tartines d'Arcimboldo

Art visuel et manuel



Repas à la manière de

Cycles : 1, 2 et 3

Durée de la séance : 45 min.

Nombre de séances : 1

Contexte

Pour valoriser le plaisir à manger, l'aspect ludique et sensoriel est recherché dans cette activité en décorant des tartines salées et sucrées à la manière d'Arcimboldo. Le toucher est très important par le manger avec les doigts et la diversité des textures, des formes et des compositions artistiques renforcent la qualité gustative.

L'exemple de déjeuners équilibrés à base de tartines salées et sucrées, complétées de légumes et de fruits, de viande, poisson et œufs, de produits laitiers et d'eau du robinet réhabilite le pain comme aliment indispensable pour les repas.

Objectifs

Niveau d'objectif : attitude et réalisation

Conditions de réussite :

S'assurer de la convivialité de l'espace de restauration

Faire une mise en mots des sensations gustatives

Vigilance sur les allergies alimentaires des enfants

Objectif d'éducation nutritionnelle

- Déguster un déjeuner équilibré sous forme de tartines salées et sucrées

Objectifs pédagogiques

- Développer la présentation en stimulant la créativité à la manière d'Arcimboldo tout en prêtant une attention au non gaspillage alimentaire
- Nommer les sensations gustatives



Matériel et préparation

Composition du déjeuner tartines pour un enfant

Pour 2 tartines salées : 2 tranches de pain de campagne, 2 tranches de blanc de volaille et ½ œuf en tranche, 20 grammes de fromage à tartiner, 1 petit ramequin de carottes râpées, ½ tomate en tranche, 2 feuilles de salade et 3 cornichons au vinaigre.

Pour la tartine sucrée : 1 tranche de brioche, 15 grammes de pâte chocolatée à tartiner, 6 rondelles de banane et 3 grosses fraises, du vermicelle multicolore.

Exemple de quantités de déjeuner tartines pour 30 enfants

Déjeuner	Pain	Légumes et fruits	Produit laitier	Viande, poisson, œuf	Condiments
Tartines salées 2 tranches/enfant	Du pain de campagne en tranche : 1,8kg	Carottes râpées : 1,2 kg Tomates : 1,2kg	Fromage à tartiner : 0,6kg	Œufs : 15 Blanc de volaille : 1,5kg	Cornichon : 0,5kg
Tartine sucrée 1 tranche/enfant	Des tranches de brioche : 1kg	Fraises : 1kg Bananes : 9			Pâte chocolatée à tartiner : 0,45kg

Pour faciliter le service et garantir les quantités à chaque convive et limiter le gaspillage, les assiettes sont déjà préparées à savoir pour l'assiette salée, les 2 tranches de pain tartinées avec le fromage et les différents ingrédients (carottes râpées, rondelles d'œuf, lamelles de blanc de volaille et cornichon) disposés dans des petits ramequins jetables et pour l'assiette sucrée, la tranche de brioche tartinée avec la pâte au chocolat, fraises et rondelles de banane et vermicelles dans des petits ramequins.

En version pique nique, les assiettes sont proposées aux enfants avec film plastique pour respecter les règles d'hygiène.

Déroulement

Chaque enfant prend une assiette pour composer les tartines salées et une assiette pour la tartine sucrée.

Donner la consigne de réaliser des portraits à la manière d'Arcimboldo, des posters de portraits en tartines salées et sucrées peuvent stimuler l'imagination.

Créer un espace de paroles pour regarder et/ou photographier cette exposition de tartines salées et sucrées et garder une mémoire image de ces portraits éphémères, qui vont être dégustés, pour poursuivre sur d'autres séances les activités autour des tartines à la manière d'Arcimboldo.

Déguster les tartines et mettre en mots les sensations sur les couleurs, les odeurs, les textures, le toucher, les goûts...



Variantes

En version self service pour des tartines ou des assiettes composées

Deux pôles de self service sont préparés :

- Pour les tartines salées : du pain type campagne nature et pré tartiné de fromage avec pour décorer du blanc de volaille (pour respecter les spécificités alimentaires), des rondelles d'œuf, du concombre en rondelle et bâtonnet, des carottes râpées, des feuilles de salade, ½ tomate cerise et de la petite décoration : cornichon, olive et persil.
- Pour les tartines sucrées : du pain sucré type brioche nature, des aliments sucrés à tartiner type pâte au chocolat, confiture ou miel, des fruits, des rondelles de banane, des quartiers de pomme, des tranches de melon, de pastèque, des fraises, des morceaux d'ananas et de la petite décoration : noix de coco et vermicelle de couleur...

Les enfants peuvent dans un premier temps passer en self pour choisir et déposer dans une assiette les aliments pour les tartines salées. Ensuite à table, ils confectionnent leur portrait à la manière d'Arcimboldo et ils dégustent en laissant parler les portraits. Puis ils retournent au self pour la tartine sucrée selon la même organisation que pour les tartines sucrées.

Pour prolonger la démarche artistique

Des photos des tartines salées et sucrées peuvent être prises et pour les séances suivantes organiser une distribution de prix selon différents critères : surprenante, drôle, classique, tranquille, agitée, aérienne, lourde...

Ces photos peuvent devenir des illustrations pour réaliser un livre ou une série d'affiches sur le déjeuner en tartine salée et sucrée.

Les photos peuvent se décliner en cartes postales, en étiquettes, en marque page, en transfert sur des vêtements ou des objets du quotidien, tapis de souris, set de table, décoration de boîte...

Ces photos peuvent devenir des décors pour un spectacle.

Ressources : photos, vidéo et témoignage chef cuisinier

Fiches connaissance : Messages nutrition santé / Plaisir et alimentation / Accessibilité et diversité en alimentation

