

**Africa 2020**  
**Projet Africa's days du lycée des métiers Santos-Dumont**  
**Saint-Cloud**  
**Académie de versailles**



Le lycée Santos Dumont est un lycée des métiers qui dispose d'une importante section hôtelière. Il se caractérise également par une forte ouverture internationale, ce qui lui a valu en 2020 de recevoir le label Euroscol. Il était donc tout à fait naturel qu'il se lance avec enthousiasme dans cette belle aventure Africa 2020.

La mise en œuvre du projet Africa's Days par le lycée Santos Dumont durant cette année 2020-2021 est rendu possible grâce à un double financement :

- celui versé par le ministère, dans le cadre d'Africa 2020,
- celui versé, en complément, par la Délégation académique aux relations européennes et internationales et à la coopération (DAREIC) de l'Académie de Versailles.

Du fait de la Pandémie de Covid 2019, le projet est un peu différent de celui qui avait été envisagé au départ, même si la philosophie reste la même. Comme le premier, le projet en cours repose **sur deux piliers** :

- un **pilier professionnel**, rattaché à la filière hôtellerie-restauration ;
- un **pilier sciences humaines** (lettres, histoire-géographie, économie, sociologie).

## Premier pilier



**Le premier pilier** s'appuie sur un partenariat avec une jeune chef réputée, connue du grand public pour ses émissions culinaires sur Canal+ : **le chef Anto** (elle tient au masculin du titre).

Le parcours du chef Anto est en lui-même intéressant, et a été présenté aux élèves : originaire du Gabon, elle a fait ses études de cuisine en France et aux Etats-Unis. Quand elle a voulu créer son restaurant au Gabon, il lui a été rétorqué dans son pays qu'elle n'était pas légitime car femme et africaine. Profondément affectée par ce rejet de son pays natal, elle est retournée en France où elle a été bien accueillie et a connu le succès.



Des matières premières africaines...



... à l'assiette, dans une revisite moderne de la gastronomie africaine

Le chef Anto a organisé **deux master class** au lycée Santos-Dumont, où elle a revisité en les modernisant deux recettes traditionnelles africaines.



Le chef Anto  
et les élèves de Terminale CAP



Le chef Anto  
et les élèves de 1<sup>ère</sup> Bac Pro

**La première à destination d'une classe de terminale CAP en apprentissage**, composée pour l'essentiel de jeunes nouvellement arrivés d'Afrique. Leur professeur de cuisine, M. Berthon, est ERAEI dans l'établissement (Enseignant Référent à l'Action Européenne et Internationale).

**La deuxième master class a été à destination d'une classe de 1ère bac professionnel**, classe dont l'étude de l'Afrique est un chapitre important du programme d'histoire-géographie. Leur professeur de cuisine, M. Dugabelle, est l'un des professeurs de DNL (Discipline non linguistique) de l'établissement.

A l'issue des deux master class, les apprentis et élèves repérés comme les plus talentueux s'affronteront dans un **concours culinaire**. Il s'agira pour eux, à partir d'un panier proposé par le chef Anto constitué de produits traditionnels africains, de concevoir et élaborer un plat inventif et moderne. Les trois meilleurs cuisiniers se verront remettre un prix conséquent grâce au partenariat et au mécénat conclu entre le lycée et le Lions Club pour l'occasion. Cette remise de prix se fera lors d'une soirée de gala.

A la demande des apprentis, portée par leur professeur de chef d'œuvre, lui même formé à l'école du compagnonnage, M. Michaud, le chef Anto leur a donné des conseils sur leur chef d'œuvre de fin d'étude qui consiste en une fiche produit sur un aliment africain. Une attestation spécifique portant le nom du chef Anto comme mentor sera réalisée et remis à chaque apprenti pour l'occasion.

## Deuxième pilier



Intervention d'Augustin Codja, spécialiste de l'Afrique

Le deuxième pilier est rendu possible grâce à l'implication de deux enseignants du lycée hors filière hôtellerie-restauration. Le premier est la **professeure de lettres-histoire** de la classe de 1ère, Mme Moret, qui s'appuie sur la master class pour développer l'intérêt des élèves pour le chapitre consacré à l'Afrique. Cette professeure compte parmi les personnes inscrites à ce PNF.

Le deuxième professeur est un **professeur d'économie-gestion**, M. Codja, qui a la caractéristique d'être d'origine béninoise et d'être connu dans le monde intellectuel de l'africanité comme un **spécialiste de l'interculturalité et de l'intégration de la diaspora africaine** en France. Ce professeur est intervenu dans les cours du professeur de lettres-histoire pour développer ces thèmes, à la fois comme enseignant et comme **acteur de terrain**.



### Chefs in Africa

Africa is full of many talents in tableware. Enthusiastic, creative, determined, this new generation

### Recherche documentaire :

**la gastronomie n'est pas une affaire de couleur ou de sexe, mais seulement de talent**

Le deuxième pilier se décline également par un travail en recherche documentaire sur le thème : **la gastronomie n'est pas une affaire de couleur ou de sexe, mais seulement de talent**. Après avoir réfléchi sur de l'itinéraire professionnel du chef Anto, il s'agit pour les élèves de faire des recherches avec le professeur documentaliste sur les chefs africains, et plus particulièrement sur les chefs femmes, notamment à partir du site et de la page facebook *Chefinafrica*.

Au terme de ce projet pédagogique mené sur plusieurs mois, le projet Africa's Days aura été une belle occasion pour les élèves de :

- **Mieux connaître l'Afrique** d'aujourd'hui, ses traditions, sa modernité, ses problématiques
- S'ouvrir à l'**interculturalité**
- Dépasser les **stéréotypes de genre**
- Se dépasser pour viser à l'**excellence**
- Rencontrer une professionnelle de haut niveau et bénéficier de son **mentorat**

Paul Baquiast,  
Proviseur du lycée Santos-Dumont