

Les Ateliers Science & Cuisine

Une nouvelle approche de l'enseignement des sciences, de la cuisine... et un nouvel outil de transmission de la culture.

Hervé This

Parce que la cuisine est une activité merveilleuse, quand elle est faite avec art et soin, et qu'elle élève l'esprit quand elle n'est pas transmise sous la forme de protocoles qui condamnent l'exécutant à n'être qu'un exécutant.

Parce que les sciences sont des activités culturelles merveilleuses, passionnantes pour elles-mêmes et clé de travaux technologiques fructueux.

Donnons à l'enfant une montre, une boussole : il n'est pas blasé, et se passionne pour le mouvement de l'aiguille, pour l'obstination de la boussole. Humain, l'enfant veut comprendre : il veut ouvrir, démonter, connaître le secret de l'objet... et sa quête technique s'accompagne souvent d'une relation, notamment par une conversation avec l'adulte : « Papa, Maman, comment ça marche ? ». Hélas, plus tard, l'enfant passera –pressé sans doute, mais pressé de quoi ?- devant ces merveilleux objets sans plus y penser.

Allons, la curiosité des enfants étant un penchant de la nature qui va comme au-devant de l'instruction, ne manquons pas d'en profiter, comme le disait Fénelon.

La gourmandise, aussi, est une clé pédagogique essentielle, au point qu'une démonstration de cuisine fait toujours... recette ! Pour des raisons qu'il faudra bien finir par comprendre un jour, petits et grands veulent manger les mets dont on montre la préparation, même quand ils ont déjà eu à suffisance. Ajoutons après Fénelon : ne manquons pas d'utiliser cette gourmandise naturelle qui pousse l'enfant vers la nourriture... pour lui « faire monter l'aliment à la tête », pour transmettre de la culture, afin de répondre à l'appel du ventre.

Voilà le véritable intérêt de ces *Ateliers Science & Cuisine*. Nés des *Ateliers expérimentaux du goût*, qui ont été introduits dans les écoles françaises en 2001 (et, depuis, dans les écoles de plusieurs autres pays), ces nouveaux *Ateliers* sont faits pour les Collégiens et les Lycéens.

Dans le titre, il y a le mot « atelier » : l'étymologie est « tas de bois », et elle renvoie au lieu de travail du menuisier. Oui, un atelier est un lieu où l'on travaille la matière... sans oublier que la tête guide la main. Il y a aussi le mot « science ».

En réalité, les scientifiques oublient trop vite qu'ils ont confisqué un mot qui a toujours été utilisé pour désigner le savoir : la science du cuisinier, du forgeron, du relieur... Mais sait-on assez que la même racine se retrouve dans « saveur » ? La « cuisine » s'impose donc tout naturellement, s'invite immédiatement à côté de la science.

Une précaution : ces *Ateliers* n'ont évidemment pas la vocation restreinte de former des cuisiniers ni des scientifiques ! Pour peu que l'on pose toujours la question « de quoi s'agit-il ? », pour peu que l'on cherche le sens derrière l'observation ou derrière sa nomination, on trouve aussitôt la culture la plus large. Oui, ces *Ateliers* sont étroitement associés aux programmes de chimie, de physique, de biologie... mais ce sont surtout des lieux où la culture la plus large doit se transmettre. La tête guide la main, mais la main donne à la tête de quoi penser juste.

Bonnes expérimentations !