



LE GUIDE MICHELIN, UNE MANIFESTATION DU *SOFT POWER* FRANÇAIS DANS LE MONDE

■ ENJEUX

Les élèves sont amenés ici à comprendre comment le *Guide Michelin* et la gastronomie participent au rayonnement de la puissance française dans le monde et comment cet outil s'inscrit au sein du territoire français et révèle l'inégale attractivité de celui-ci dans la mondialisation.

■ MOTS CLEFS

Alimentation ; mondialisation ; puissance ; *soft power* ; dynamiques territoriales ; attractivité.

■ PORTEURS DU PROJET, NIVEAUX ET DISCIPLINES CONCERNÉS

Cette activité peut être menée par le professeur d'histoire-géographie et le professeur documentaliste, pour les niveaux suivants : 3^e, terminale générale.

■ NOTIONS EN RÉFÉRENCE AUX PROGRAMMES ET AU SOCLE

Histoire géographie

Cycle 4 – classe de 3^e

Thème 3 « La France et l'Union Européenne », sous-thème 2 : « la France et l'Europe dans le monde ».

Terminale générale

Thème 2 « Dynamiques territoriales, coopérations et tensions dans la mondialisation ».

Question : « Des territoires inégalement intégrés dans la mondialisation » et **question spécifique à la France** : « La France : un rayonnement international différencié et une inégale attractivité dans la mondialisation ».

Compétences travaillées

Cycle 4 – classe de 3^e

Domaine 1 :

- S’informer : trouver, sélectionner et exploiter des informations à partir de sources diverses.
- Pratiquer différents langages en géographie : réaliser des productions graphiques et cartographiques, s’exprimer à l’oral pour penser, communiquer et échanger.

Domaine 2. Apprendre à utiliser les outils numériques qui peuvent conduire à des réalisations collectives.

Domaine 3. Coopérer et mutualiser : organiser son travail dans le cadre d’un groupe pour élaborer une tâche commune et/ou une production collective et mettre à disposition des autres ses compétences et ses connaissances.

Domaine 5. Se repérer dans l’espace : construire des repères géographiques (nommer, localiser et caractériser un espace).

Terminale générale

Connaître et se repérer : nommer et localiser les grands repères géographiques ainsi que les principaux processus et phénomènes étudiés. Utiliser l’échelle appropriée pour étudier un phénomène.

Employer les notions et exploiter les outils spécifiques aux disciplines : réaliser des productions graphiques et cartographiques dans le cadre d’une analyse. Traduire un texte en carte. Employer les notions et le lexique acquis en géographie à bon escient.

Utiliser les outils numériques : utiliser des outils numériques pour produire des cartes, des graphiques, des présentations.

■ DÉROULEMENT DE L’ACTIVITÉ

L’objectif de cette activité est la **réalisation d’un croquis** à partir de l’étude du **réseau des restaurants étoilés du Guide Michelin** à l’échelle mondiale et/ou nationale.

À l’échelle mondiale, il s’agira de souligner l’influence culturelle de la France dans le monde. Cette étude permettra également de mobiliser des notions et des repères abordés lors des niveaux précédents ou dans l’année : mondialisation, centres et périphéries par exemple.

À l’échelle nationale, il conviendra d’étudier la répartition des restaurants étoilés et leur classement au sein du territoire français. La **spatialisation** permettra de faire émerger l’inégale attractivité des espaces français et de réfléchir sur les facteurs de cette inégalité. Les élèves pourront ainsi mobiliser les notions et repères abordés précédemment sur les dynamiques territoriales de la France contemporaine pour les élèves de 3^e et sur l’inégale intégration des territoires à la mondialisation pour les élèves de terminale.



Ce travail peut être mené individuellement ou par groupe d'élèves en trois séances (maximum). Il peut être soit fait en début de séquence afin de faire émerger les différentes notions qui seront abordées, soit en fin de séquence afin de vérifier la maîtrise de ces notions.

Le déroulement des séances peut s'organiser de la manière suivante :

Première étape : la gastronomie comme outil du *soft power* français.

Cette première étape vise à souligner le rayonnement de la gastronomie française dans le monde à partir de documents mobilisés par l'enseignant. L'inscription du repas gastronomique français au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO, des exemples de restaurants de chefs français à l'étranger mais aussi les repas diplomatiques pourront être abordés. Cette première étape peut aboutir à la **formulation des définitions de « puissance »** et de « *soft power* ». Il conviendra de terminer cette étape par la présentation du *Guide Michelin* et de la consigne : réaliser un croquis à l'échelle mondiale ou à l'échelle nationale.

Deuxième étape : mener des recherches et réaliser un croquis.

Cette étape peut être construite à partir de sites internet et des ressources du CDI en lien avec le professeur documentaliste. Afin de guider les recherches des élèves, une feuille de route est distribuée. À l'échelle mondiale, les élèves devront **recenser les pays** où se trouvent les restaurants étoilés. Il conviendra de préciser les **villes** où se situent les restaurants trois étoiles du *Guide Michelin* (ceux-ci étant moins nombreux). La démarche est la même pour l'échelle nationale. Les élèves pourront être amenés à recenser les **régions françaises** concentrant des restaurants étoilés. Les restaurants deux ou trois étoiles seront localisés précisément. Quelle que soit l'échelle choisie, les informations recensées par les élèves seront ensuite reportées **sur un fond de carte** accompagnée d'une légende simple. Il s'agit ici de les familiariser avec le langage cartographique ou les amener à réinvestir leurs connaissances à ce sujet. Cette étape peut également être réalisée à partir d'outils numériques.

Troisième étape : l'analyse des données et des croquis.

Il s'agit ici d'étudier les facteurs de la répartition des restaurants étoilés. Pour l'échelle mondiale, cette étape peut consister à **confronter le croquis réalisé à d'autres planisphères** : répartition de la population mondiale, PIB par habitant, flux mondiaux, métropoles mondiales. Il est aussi possible d'amener les élèves à mobiliser leurs connaissances sur la mondialisation. Pour l'échelle nationale, il est possible de procéder de manière similaire : soit en présentant d'autres cartes, soit en mobilisant les notions vues. À l'issue de cette réflexion sur les facteurs, il est alors tout à fait possible de compléter la légende et le croquis.

Quatrième étape : la mise en perspective.

Une fois terminée, l'étude des restaurants étoilés dans le monde et/ou en France peut être **comparée à une autre manifestation du *soft power* français comme la mode**. Cette étude peut également être élargie à celle de la puissance économique française dans le monde et à ses effets sur l'organisation du territoire français.



Selon le niveau et les objectifs fixés, cette activité peut être adaptée et certaines étapes peuvent être passées. En effet, l'enseignant peut élaborer certains outils au préalable : données rassemblées dans un dossier documentaire, texte visant à être transposé en croquis, croquis et légende à compléter.

■ Évaluation

Selon le niveau et les objectifs fixés par l'enseignant, l'évaluation portera sur :

- La capacité des élèves à mener des recherches à partir de sources diverses.
- La réalisation du croquis (construction de la légende, choix des informations et des figurés, qualité du croquis).
- La capacité des élèves à travailler en groupe.

■ POUR ALLER PLUS LOIN

Tim LANG, Erik MILLSTONE, *Atlas de l'alimentation dans le monde*, Autrement, Paris, 2005.

Gilles FUMEY, Pierre RAFFARD, *Atlas de l'alimentation*, CNRS, Paris, 2018.

Plan de la conférence de Florence SMITS et Jacobs HERSCH, *Le guide Michelin* : un livre de géographie gastronomique lors du festival international de géographie, 2004 : <http://hist-geo.ac-rouen.fr/doc/fig/2004/mich.htm>

Charlotte PUDLOWSKI, *Gastronomie : la carte de France des restaurants étoilés au Michelin*, Slate, 2014 : <http://www.slate.fr/culture/83923/carte-etoiles-michelin>

Jean-Robert PITTE, *Nationale n°7, par ici la bonne bouffe*, Libération, 2011 : https://www.liberation.fr/societe/2011/07/01/nationale-7-par-ici-la-bonne-bouffe_746350/

Site de l'ENS Lyon - Géoconfluence : [ressources pour le concours de l'ENS ULM 2019 «Géographie de l'alimentation»](#).

Site du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation : [rapport d'analyse MOND'Alim 2030](#), datant de mars 2017.

Site officiel du *Guide Michelin* : www.guide.michelin.com

Site de l'UNESCO, rubrique « [Patrimoine culturel immatériel](#) », « [Le repas gastronomique des Français](#) ».

