



Challenge Culin'Arts 2025

6 expériences spatiales & culinaires

DNMADE 1 Espace
& BTS Hôtellerie Restauration



Lycée Raoul Georges NICOLY
LDM Bâtiment Design & M.A



Lycée Violetta CHAVILLE LDM LMHT

Maison d'architecture de Guadeloupe
Architectes



Challenge Culin' Art 2025

Des expériences spatiales et culinaires

DNMADE 1 Espace du Lycée Raoul Georges NICOLY en Guadeloupe

CulinART 2 est un projet pédagogique mis en place par l'association Maison d'Architecture de Guadeloupe en collaboration avec le Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme du Gosier et le Lycée Polyvalent Raoul-Georges Nicolo de Basse-Terre. Il vise à croiser les pratiques autour de l'Architecture avec les deux plateaux techniques culinaire et Design d'Espace, sous la supervision experte et sensible des architectes. Il a été financé par la Direction des Affaires Culturelles de Guadeloupe.

L'objectif était de concevoir et de réaliser en équipes mixtes des expériences culinaires dans des espaces éphémères en écho à un thème. Le temps d'un semestre, 6 équipes composées de 3 étudiants en BTS 1 MHHR (Restauration) et 2 étudiants en DNMADE 1 (Design d'espace), accompagnées par un ou deux architectes de la MAG, ont mis en place la conception de trois plats pour un dîner au restaurant pour deux convives. Chaque équipe s'est chargée de penser et de mettre en oeuvre la scénographie de l'espace correspondant aux plats proposés en respectant un volume de 9m3.

Après plusieurs rencontres et ateliers de préparation et 2 jours de montage et de mise en place, les équipes ont restitué leurs projets devant un jury composé d'architectes, de professionnels et de personnalités : Chefs Jeff Antus et Mathias Monfort, Sandie Archimède, Perine Huguet , Christelle Isidore, Marion Tardy et Karla Troupé

Le projet Culin' Art 2 a été présenté le 9 avril 2025 à la Journée Académique de l'Innovation et a reçu le 1er Prix des projets innovants. Ce challenge a révélé des qualités de conception, de communication, d'adaptation, d'engagement et de résistance de nos étudiants, une propension à la synergie des équipes pédagogiques, et un réel engagement des professionnels de l'espace architectural et de la restauration au cœur de l'apprentissage. Le jury de professionnels d'exception a été conquis par le résultat de ce mixage!

Les résultats du concours :

- 1er prix: Espèce en danger: la tortue Molokoï
- 2ème prix: Moderniser les plats au rythme du Ka
- 3ème prix: Souvenirs d'enfance

Prix spéciaux:

- culinaire : moderniser les plats au rythme du Ka
- Services et commercialisation: Jeux et Illusions
- Bar: moderniser les plats au rythme du Ka
- Design: Souvenirs d'enfance



6 ILOTS | Espèces en Danger • Métamorphose des aliments

- Souvenirs d'enfance • Les rythmes du Ka • Jeux et illusion • L'abus d'Alcool



6 ILOTS | Espèces en Danger • Métamorphose des aliments • *Souvenirs d'enfance* • *Les rythmes du Ka* • Jeux et illusion • L'abus d'Alcool



6 ILOTS | Espèces en Danger • Métamorphose des aliments • Souvenirs d'enfance • Les rythmes du Ka• Jeux et illusion • L'abus d'Alcool



Mets recherchés & ressources locales



Rencontres & conceptions simultanées



Ateliers de fabrication en immersion



Valorisation & Récompenses

1er prix des projets innovants

aux journées académiques de l'innovation en Guadeloupe





1er PRIX du Public des Journées
Académiques
de l'innovation Guadeloupe



Lauréat du concours Wor(l)skills France 2025
Pratiques innovantes de valorisation des
Métiers

