

CRÉATION DU POTAGER DE GUILLAUME TIREL



Le Lycée Guillaume Tirel a choisi Merci Raymond, une start-up très active au sein de la révolution verte, pour créer son potager.

Végétaliser des espaces au Lycée Guillaume Tirel va donner lieu à des activités de réflexion et de création autour des produits cultivés, plantes aromatiques et vigne.

Le potager de Guillaume Tirel a été créé grâce à la participation financière de la Région Ile de France et du groupe Bertrand Restauration par différents corps de métier de Merci Raymond en collaboration avec des élèves de (1STHR, TBacPro) et des étudiants de BTS MHR, accompagnés par leurs professeurs d'enseignement général et professionnel.

Lundi 2 novembre 2020, les étudiants de 1ère année BTS MHR du laboratoire de Guillaume Tirel et les designers produit de l'ENSAAMA ont participé à la plantation d'herbes aromatiques classiques et rares, une douzaine de variétés (ache, basilic vivace, ciboulette de Chine, curcuma longa, estragon mexicain, hysope, laurier sauce, lippia dulcis, menthe chocolat, patchouli et perilla vert). Les animatrices Emmanuelle, Chloé et Mathilde nous ont guidé pour planter et nous ont défini les saveurs et les vertus des plantes aromatiques sélectionnées pour le potager de Guillaume Tirel. Nous avons pris beaucoup de plaisir à toucher la terre malgré la pluie. Ces herbes aromatiques seront utilisées dans la production des prochains plats à la réouverture de nos restaurants d'application. Le 4.11, les élèves de 1STHR et TBac Pro ont continué à planter des herbes aromatiques dans la cour de récréation ainsi que 12 pieds de vigne, variétés Boskoop glory et Muscat blanc. Leur croissance sera observée avec beaucoup d'attention par les apprentis de la MC Sommellerie.



Edwige-Marie ROYET et Corentin ISAAC, 1 BTS 3

