

## Le laboratoire ensaama//G. Tirel :

organisation d'un apéritif à l'Ambassade d'Italie et d'un souper contemporain au Théâtre des Variétés

Les participants du laboratoire ensaama//G.Tirel ont finalisé leur recherche de l'année et présenté leurs productions responsables tant au niveau de la cuisine que du design en organisant un souper à l'occasion de l'anniversaire de Molière au Théâtre des Variétés et un apéritif à l'Ambassade d'Italie.

L'équipe pédagogique a proposé aux étudiants de fêter les 400 ans de Molière, l'occasion de se replonger dans son œuvre dans laquelle de nombreux repas sont organisés et notamment dans l'Avare à la demande d'Harpagon. Les étudiants ont utilisé différentes sources d'inspiration dont l'exposition [Banquet](#) à La Cité des sciences et de l'industrie. Ils ont également été invités à assister à L'Avare au Théâtre des variétés et ils remercient la Direction de leur avoir permis de découvrir ou de redécouvrir ce texte.

Les designers de l'ensaama ont imaginé des pièces en trompe l'œil et ont joué avec une nouvelle ergonomie du manger. Ensemble, ils ont échangé sur la mise en forme, les matières, les textures, le goût, le dressage et la préhension en amont puis ils ont créé des pièces saines en plusieurs textures.



À l'issue de leur recherche, le Théâtre des Variétés a ouvert les portes du salon Offenbach aux étudiants qui ont pu inviter les comédiens et le personnel technique du théâtre à déguster un souper inspiré de L'Avare.

### MENU

Nuggets de poulet insert orange et croquettes de bœuf mangue panés à la poudre de charbon et chips de vitelottes

Boulettes de chou-fleur insert poivron rouge

Chips de betterave jaune guacamole betterave

Sponge cake betterave aux trois saveurs (acide, sucrée, salée)

Choux vanille et oignons aux deux textures

Bavarois ananas et pamplemousse, crème châtaigne

Boules de meringue au chocolat blanc garnies de billes de citron

Les étudiants du laboratoire 2 ont quant à eux conçu un apéritif en mettant à l'honneur une nouvelle manière de concevoir des mets, à partir de produits conservés avec des méthodes

d'hier et d'aujourd'hui de France et d'Asie afin de pouvoir dialoguer avec des produits de saisons passées et des produits frais du printemps.



Ce projet de design culinaire sur le thème de « Rendre comestible demain » a été également mené en partenariat avec l'IPSEOA Tor Carbone Roma et avec l'intervention du Lycée des métiers des Arts du Verre et des Structures Verrières pour la conception de plateaux.



La dégustation s'est tenue sous le parrainage de Madame l'Ambassadrice d'Italie et en présence de Monsieur Antoine Destrés, Directeur de l'Académie de Paris qui a apprécié ce projet pluridisciplinaire et inter degrés, du CAP au DNMADE, ainsi que l'ouverture européenne.



Les étudiants ont été très attentifs aux commentaires faits par les invités lors de cet apéritif afin d'identifier leur ressenti dans le but de faire émerger de nouvelles idées. Des designers et des Chefs étaient présents dont Denny Imbroisi, Chef Restaurant IDA et Sylvain Sendra, Chef du restaurant Fleur de Pavé une étoile MICHELIN qui ont pris plaisir à déguster les différentes pièces bien réalisées.

Au fil des semaines, vous allez pouvoir découvrir sur le compte Instagram du laboratoire les différents modes de conservation sélectionnés par les étudiants de G. Tirel, vous pourrez ainsi les tester à votre tour et les transmettre. Vous pouvez toujours commander leur livre de recettes « AROMATES le goût et l'élégance » préface de Régis et Jacques Marcon sur le site des éditions de l'Épure ou l'acheter directement au Lycée Guillaume Tirel.

Les étudiants-cuisiniers du laboratoire 2 sont ensuite partis à Rome pour collaborer à l'événement sur le même thème organisé par les élèves de l'IPSEO Tor Carbone Roma .

Ces recherches permettent d'approfondir la démarche responsable en minimisant l'empreinte carbone, initiée au lycée G. Tirel établissement labellisé E3D et reconnu comme un Lycée éco-responsable par la Région Ile de France.

Au travers des différents projets du laboratoire qui favorisent l'enrichissement de la rencontre avec l'autre, les étudiants découvrent d'autres facettes de leur futur métier et peuvent ainsi définir de façon raisonnée un désir de poursuite d'études ou d'insertion professionnelle rapide.

Le laboratoire donne l'occasion, aux participants issus de formations et cultures différentes, d'apprendre autrement. Il est source constante de réflexion, de questionnement et d'échanges. Ce partage de connaissances et de compétences stimule une véritable intelligence collective propice à la création et à l'innovation.

<https://www.instagram.com/lab.gtirel/>

<https://lelaboratoireguillaumetirel.wordpress.com/2021/12/06/a-la-table-de-moliere/>

<https://lelaboratoireguillaumetirel.wordpress.com/2022/03/12/re/>

#lyceesecoresponsable #e3d #gtirelparis #ehtp #ensaama #ecoleduverredeparis #ipseoatorcarbhone